

Конкурс исследовательских работ и проектов младших школьников «Росток»

Название работы: «История консервирования»

Секция: технологии.



авторы:

Мария,

» класса

№ 36» п. Новый Уоян

руководитель работы:

Марина Николаевна,

начальных классов

№ 36» п. Новый Уоян

«Байкальский район»

Республики Бурятия

Составитель работы:

Устьянцева Ирина Сергеевна.

Цель исследовательской работы: узнать когда и где появились первые консервы, выяснить кто и для чего их изобрёл.

Объект исследования: продукты домашнего и промышленного консервирования.

Метод исследования: наблюдение и участие в процессе, изучение литературы и интернет ресурсов, опрос людей старшего поколения.

Задачи: изучить историю возникновения домашнего и промышленного консервирования, и использование и значение этих продуктов в меню россиян.



Прошлой осенью в маминной кулинарной книге я прочитала заголовок: «История консервирования».

Наш огород



*Всё сразу
съестъ
невозможно.*





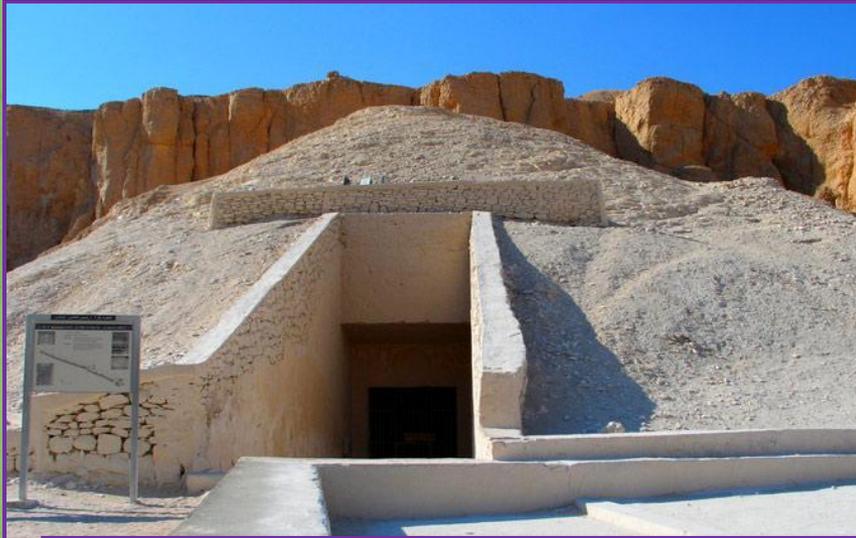
*Какие загадочные
эти баночки с заморскими плодами.*

Слово "**консервирование**" –
от латинского слова.

Переводится оно,
как "сохранение".

Подготовка продукта для
длительного хранения.

*Гробница Тутанхамона,
жил более 3000 лет назад.*



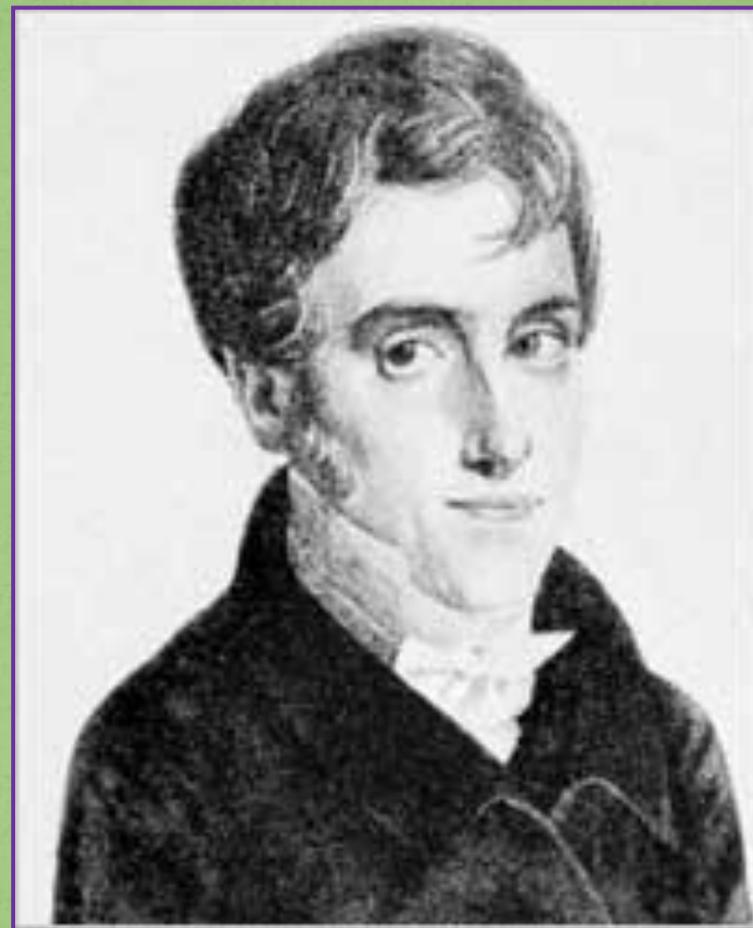
*Археологи находили
консервы в древних
египетских пирамидах.*



Древние римляне круглый год хранили виноградный сок в амфорах с засмолёнными пробками.



Французский император Наполеон велел изобрести способ длительного хранения продуктов.



Повар Николя Франсуа Аппер - «Благодетель человечества» .

Proites "LA MERVEILLEUSE"
à Conserves MODÈLE WALTER
Breveté S.G.D.G.

13, 15, 17, 19
Rue de la Faïencerie
NANCY

QUINCAILLERIE - MÉTAUX
MAISON C. WALTER
HENRY, HOFF & WEISS Successeurs

TÉLÉPHONE
6.01
R.C. NANCY N° 612

UNE CONGRÉGATION AUTORISÉE
c'est celle des GOURMANDS !!!
ils sont tous d'accord pour manger les conserves **BLACHÈRE**

CONSERVES ALIMENTAIRES
Approuvées par la Société d'Hygiène de France
MARQUE DÉPOSÉE

Louis BLACHÈRE ALAIS (GARD) France

www.fotokulinar.ru



Dégustez les
Spécialités
MAGLOIRE

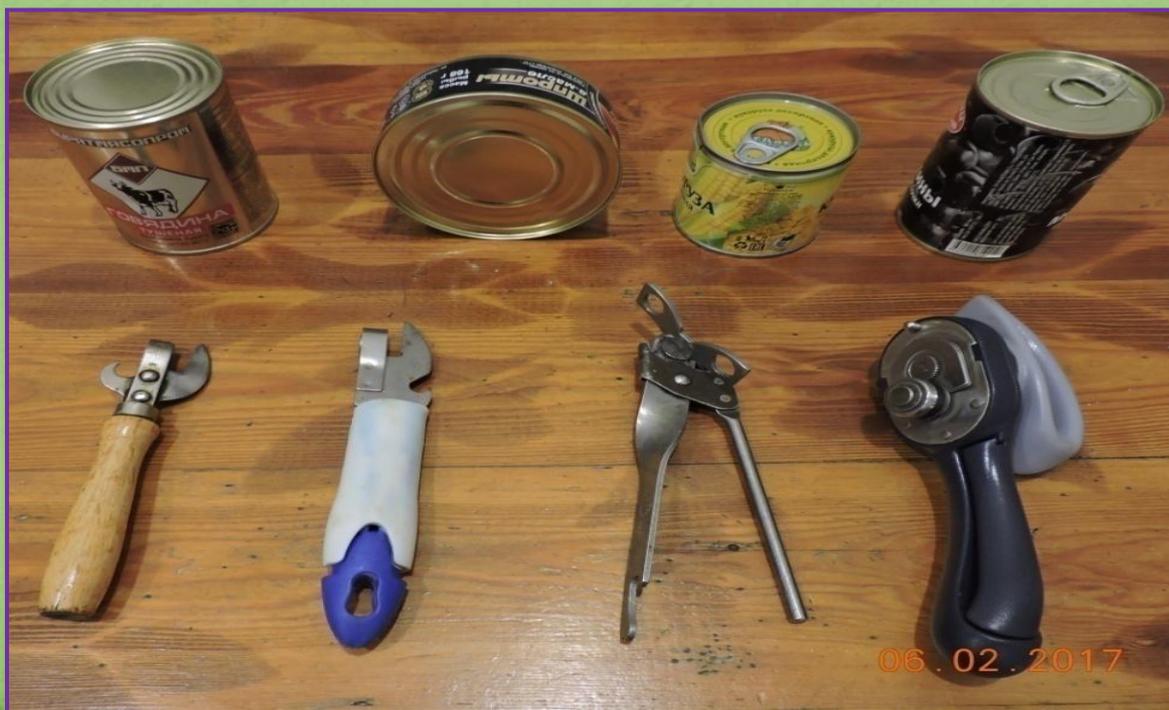
MARQUE DÉPOSÉE

MAGLOIRE à Aubervilliers
(Près PARIS)

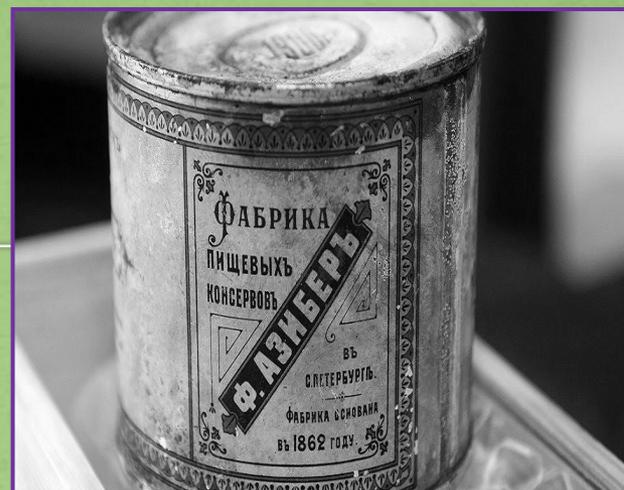
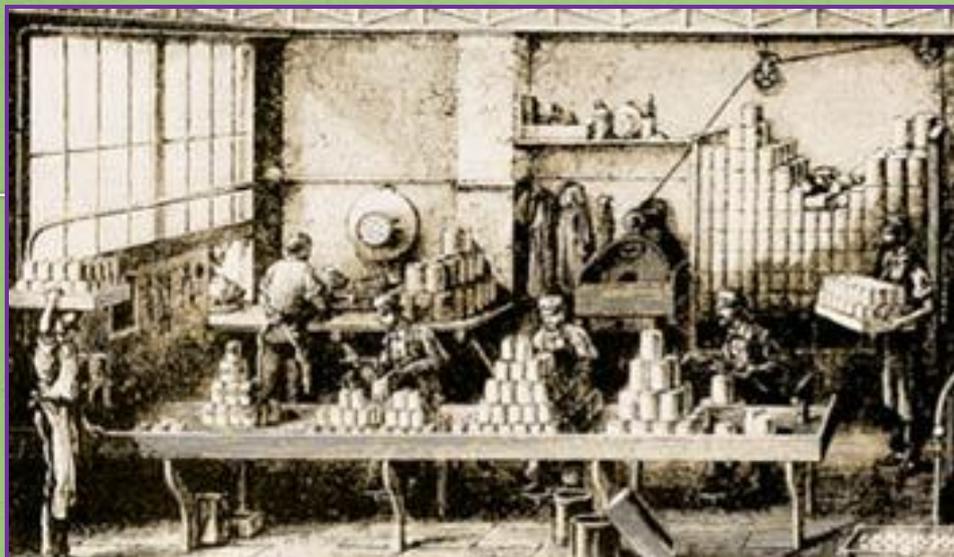
Tél Nord 1338
29-43

R.C. SEINE 13396

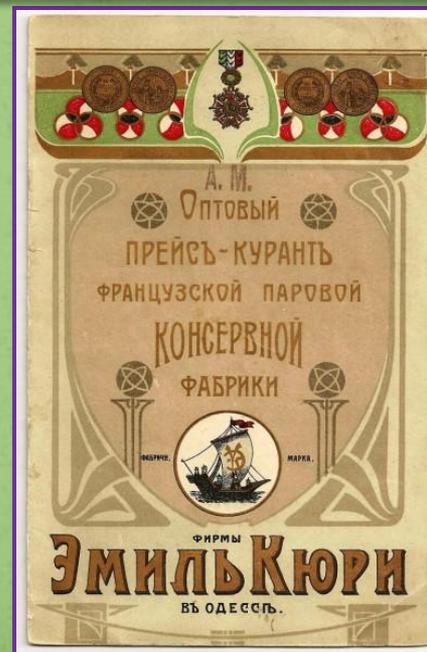
Консервный нож с XIX века и до наших дней.



В России первый консервный завод начал работать
в 1870 году.

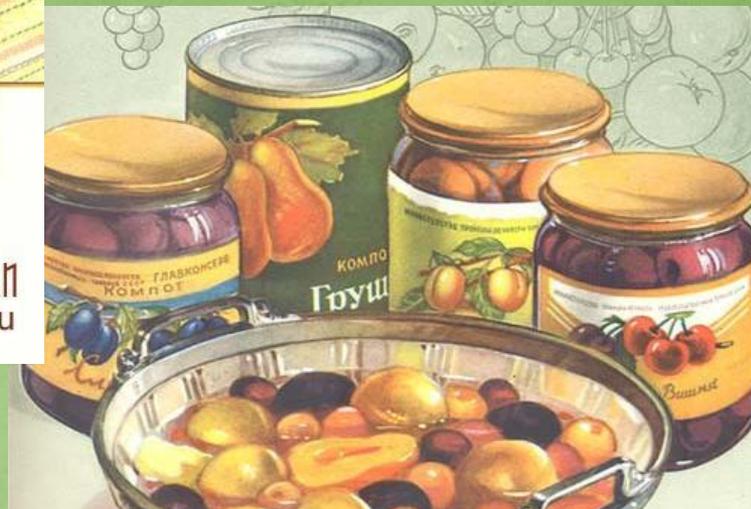


Для нужд армии в
Петербурге выпускали
банки с кашей, жареной
говядиной, мясом с
горохом.

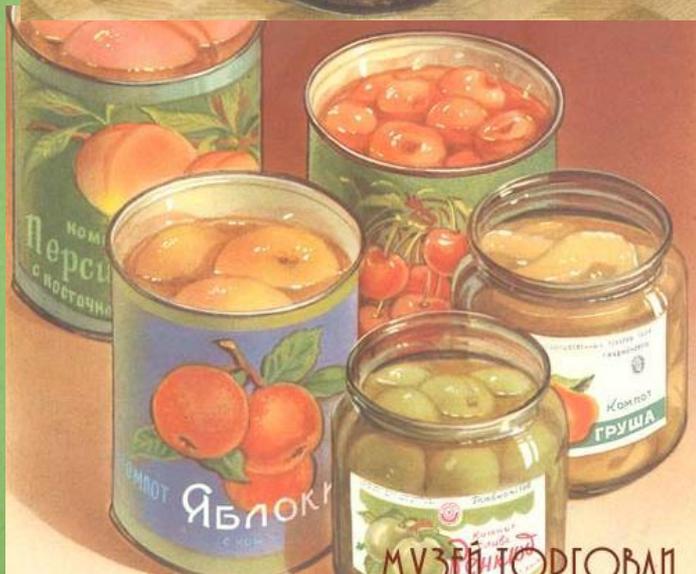


В XX веке в Советском Союзе выпускали консервы в громадном количестве и широчайшем ассортименте.





Консервирование в Советском Союзе



Легендарный Бурятский мясоконсервный комбинат был построен в 1937 году.





Домашнее консервирование



*Кабачковая икра
приготовлена только из овощей, выращенных нами.*

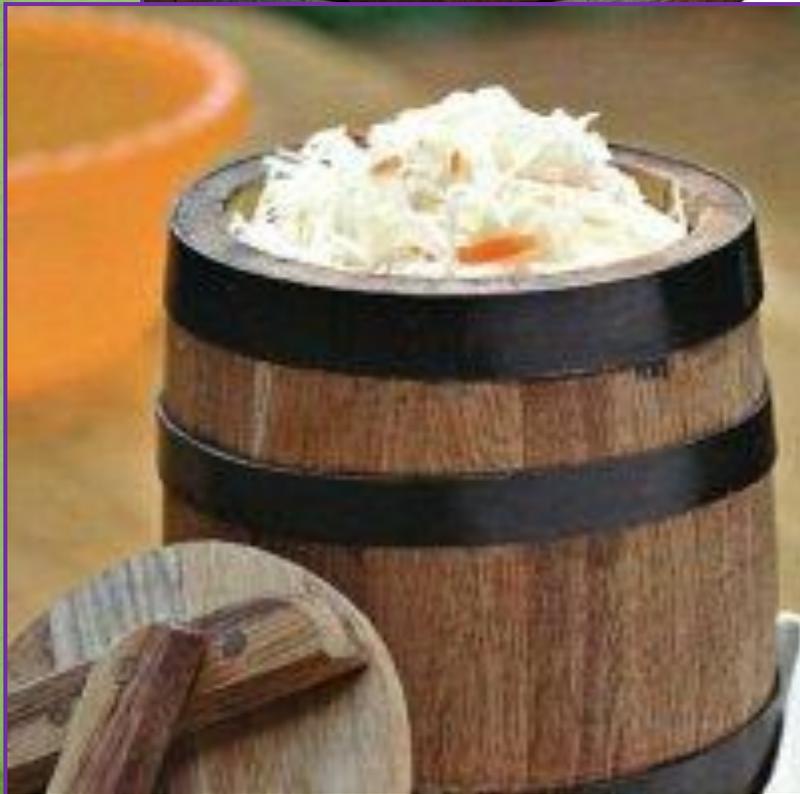


Дары леса



*Мои прадеды жили на
Алтае.*

*Они солили овощи и грибы в
деревянных бочках,
и хранили бочки в
специальных погребах.*





*Первые стеклянные банки
появились в быту, примерно в 1965
году.*

*После 1975 года в быту появились
жестяные крышки и специальные
закаточные машинки.*

**Космонавты
работают в космосе
много месяцев.**



Консервы для космонавтов.



06.02.2017

МА
ТРАВА

Вывод:

- консервирование, которое стало традиционным завершением нашего лета, имеет глубокие корни. Кроме того это сложный научный процесс, который совершенствовался сотни лет;
- привычные для нас способы консервирования собственного урожая были недоступны моим прабабушкам. Я очень рада, что прогресс улучшил и частично упростил наш быт;
- продукция промышленного консервирования широко используется россиянами, а домашнее консервирование распространено в регионах всей страны;
- эти продукты питания дополняют рацион россиян в холодное время года;
- благодаря промышленному консервированию мы имеем возможность отведать многие фрукты и ягоды, которые у нас не растут, или купив банку тушенки приготовить вкусный суп в котелке на природе.

Спасибо за внимание!



Список используемой литературы.

1. Секреты домашнего консервирования. Ерсак Л.Ф., Каднай О.Н. - Барнаул: Алт. кн. Изд-во, 1992.-416 с.
2. Статьи периодических изданий в электронных ресурсах: «ИД» Аргументы недели», «AIF.RU» и др.
3. Интернет ресурсы – Википедия, познавательные и обучающие сайты.